Fisher&Paykel

Ceramic cooktop
CE365D models

Installation instructions and User guide

Plaque de cuisson céramique
Modèles CE365D

Instructions d'installation et Guide d'utilisation

US CA

Contents

Important!

SAVE THESE INSTRUCTIONS

The models shown in this user guide may not be available in all markets and are subject to change at any time. For current details about model and specification availability in your country, please visit our local website listed on the back cover or contact your local Fisher & Paykel dealer.

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Installation

⚠ WARNING!



Electrical Shock Hazard

Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.

Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

⚠ WARNING!



Cut Hazard

Take care - panel edges are sharp.

Failure to use caution could result in injury or cuts.

- *Read these instructions carefully before installing or using this product.*
- *Save these instructions for the local electrical inspector's use.*
- *Please make this information available to the person responsible for installing your cooktop, as it could reduce the installation costs.*
- *Please leave these instructions with the appliance. Inform the customer to retain for future reference.*
- *This appliance is to be installed and connected to the electricity supply only by a qualified technician in compliance with national codes, local regulations and according to these instructions.*
- *Electrical installation (including electrical grounding) must be done in accordance with the National Electrical Code, ANSI/NFPA70 – latest edition and/or local codes. In Canada: Electrical installation must be in accordance with the current CSA C22.1 Canadian Electrical Codes Part 1 and/or local codes.*

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- *Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.*
- *For personal safety, this appliance must be properly grounded.*
- *Do not leave packaging elements (e.g. plastic bags, polystyrene foam, staples, packing straps) within easy reach of children during or after installation, as these may cause serious injury.*
- *Make sure you recycle the packaging material.*
- *Before disposing of any appliance, make sure that it can no longer be used and that all hazardous parts are removed or made harmless, so that children playing with the old appliance cannot harm themselves.*
- *Only genuine replacement parts may be used for servicing the appliance. These are available from your nearest Fisher & Paykel Authorized Service Center.*
- *To eliminate the risk of burns or fire by reaching over heated surface units, cabinet storage space located above the surface units should be avoided. If cabinet storage is to be provided, the risk can be reduced by installing a rangehood that projects horizontally a minimum of 5 inches beyond the bottom of the overhead cabinets.*

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Operation and maintenance

⚠ WARNING!



Electrical Shock Hazard

Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop should break or crack, cleaning solutions and spillovers may penetrate it and create a risk of electrical shock. Contact a qualified technician immediately.

Failure to follow this advice may result in death or electrical shock.

⚠ WARNING!



Cut Hazard

The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.

Failure to use caution could result in injury or cuts.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Operation and maintenance

⚠ WARNING!



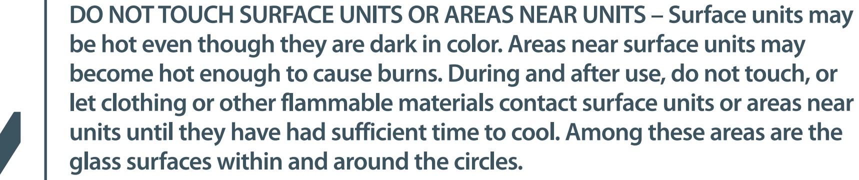
Fire Hazard

Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.

Failure to follow this advice may result in overheating, burning, and injury.

⚠ WARNING!

Hot Surface Hazard



DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS – Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the glass surfaces within and around the circles.



Never leave metal objects (such as kitchen utensils) or empty pans on the cooktop as they can become hot very quickly.

Keep children away.

Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.

Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Operation and maintenance

- *Proper installation — Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.*
- *Never use your appliance for warming or heating the room.*
- *Do not leave children alone — Children should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.*
- *Wear proper apparel — Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.*
- *User servicing — Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.*
- *Storage in or on appliance — Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.*
- *Do not use water on grease fires — Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.*
- *Use only dry potholders — Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.*
- *Use proper pan size — This appliance is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.*
- *Never leave surface units unattended at high heat settings – Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.*
- *Glazed cooking utensils - Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic earthenware, or other glazed utensils are suitable for rangetop service without breaking due to sudden change in temperature.*
- *Utensil handles should be turned inward and not extend over adjacent surface units — To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.*
- *Do not cook on broken cooktop — If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.*
- *Clean cooktop with caution — If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.*

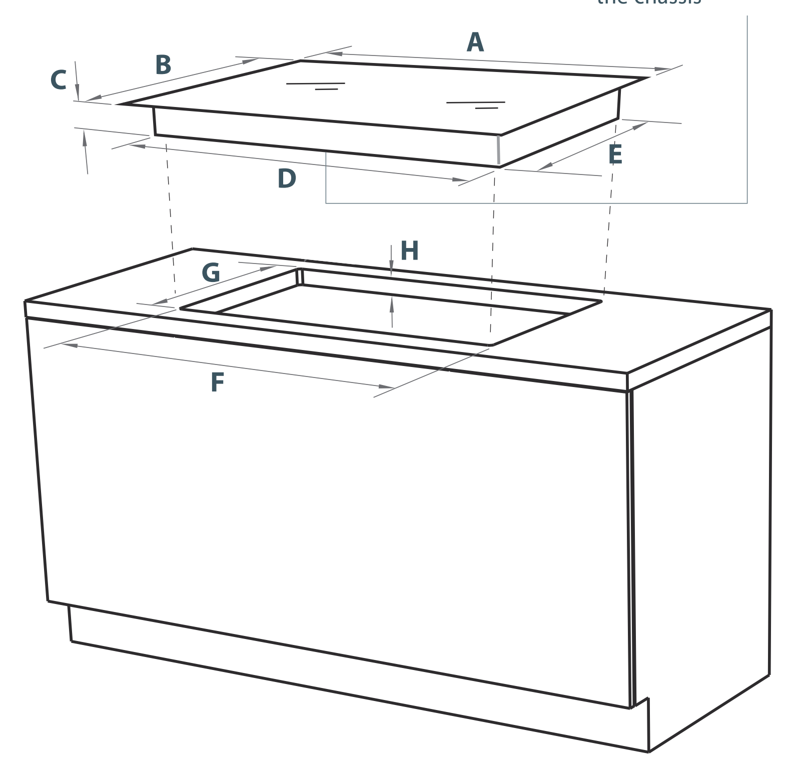
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Operation and maintenance

- *CAUTION - Do not store items of interest to children in cabinets above an appliance - children climbing on the appliance to reach items could be seriously injured.*
- *Never use your appliance as a work or storage surface.*
- *Never leave any objects or utensils on the appliance.*
- *Do not place or leave aluminum foil on the cooktop.*
- *Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.*
- *Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.*
- *Do not place or drop heavy objects on your cooktop.*
- *Do not stand on your cooktop.*
- *Do not use pans with jagged edges or drag pans across the ceramic glass surface as this can scratch the glass.*
- *Do not use scourers or any other harsh/abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the ceramic glass.*
- *Do not operate your cooktop by means of an external timer or separate remote control system.*

Cooktop and cutout dimensions

Electrical connection is made at the middle front of the chassis

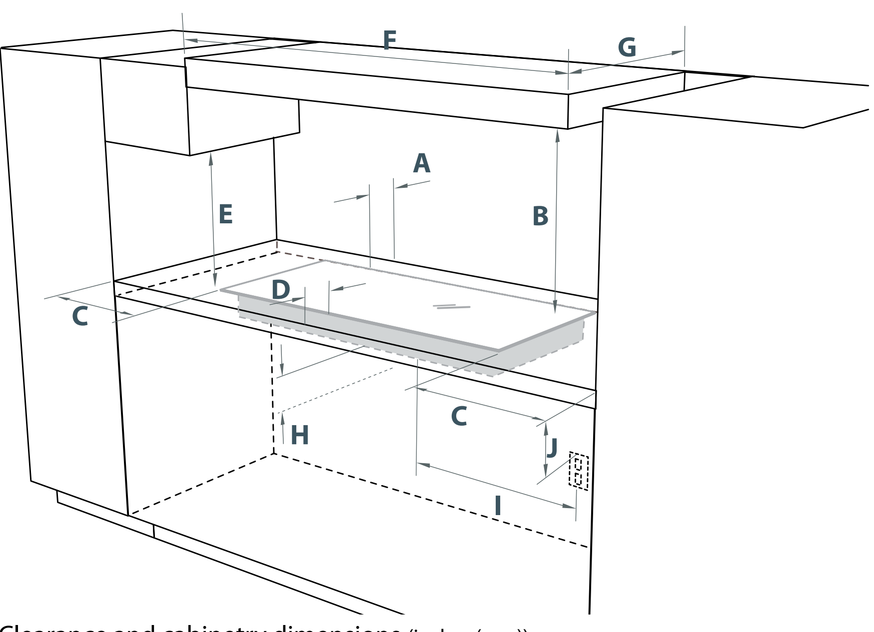


Cooktop and cutout dimensions (inches (mm))

		CE365D
A	overall width of cooktop	35 7⁄16″ (900)
B	overall depth of cooktop	20 7⁄8″ (530)
C	height of chassis below top of counter (including height of conduit junction)	4 1⁄4″ (108)
D	width of chassis	34 1⁄8″ (866)
E	depth of chassis (including spacers)	19 5⁄8″ (498)
F	overall width of cutout	34 1⁄4″ (870)
G	overall depth of cutout	20 1⁄16″ (510)
H	thickness of countertop* (to enable the cooktop to be fastened with the supplied clamps)	min. 1 3⁄16″ (30)- max. 1 9⁄16″ (40)

* If the countertop is thicker than 1 9⁄16″ (40mm), recess its underside to within the thickness range 'H'.

Clearance and cabinetry dimensions



Clearance and cabinetry dimensions (inches (mm))

		CE365D
A	minimum clearance from rear edge of cutout to: nearest combustible surface	2 3⁄16″ (55)
B	minimum clearance from glass surface to: overhead cabinet centered above the cooktop (unprotected)* overhead cabinet centered above the cooktop (protected)*	30 ″ (762) 24 ″ (610)
C	minimum clearance from side edges of cutout to: nearest combustible surface	2 9⁄16″ (65)
D	minimum distance from front edge of cutout to: front edge of counter	1″ (25)
E	minimum clearance from countertop to: overhead cabinet not directly above the cooktop	18″ (457)
F	minimum distance between cabinets either side of the cooktop	36″ (915)
G	maximum depth of overhead cabinetry	13″ (330)
H	minimum clearance below top of countertop to: top of oven installed below cooktop (see Fig.1 and Note #3 following) top of drawer or other obstruction below cooktop (see Fig.2)	4½″ (115) 4½″ (115)
I	maximum distance from center rear of cutout to center of junction box**	30″ (762)
J	minimum clearance below top of countertop to junction box	9″ (230)

* See Notes #1 and #2 following.

** This is to allow for adequate slack in the 4′ conduit fitted on the cooktop.

Clearance and cabinetry dimensions cont.

Notes:

#1 To eliminate the risk of burns or fire by reaching over heated surface units, cabinet storage space located above the surface units should be avoided. If cabinet storage is to be provided, the risk can be reduced by installing a rangehood that projects horizontally a minimum of 5 " (127 mm) beyond the bottom of the cabinets.

#2 B=30" (762 mm) minimum clearance between the top of the cooking surface and the bottom of an unprotected wood or metal cabinet; or B=24" (610 mm) minimum when bottom of wood or metal cabinet is protected by not less than ¼-inch-thick flame-retardant millboard covered with not less than No. 28 MSG sheet steel, 0.015-inch-thick stainless steel, 0.024-inch-thick aluminum, or 0.020-inch-thick copper.

#3 Only the oven models indicated in Fig.1 below may be installed below the cooktop.

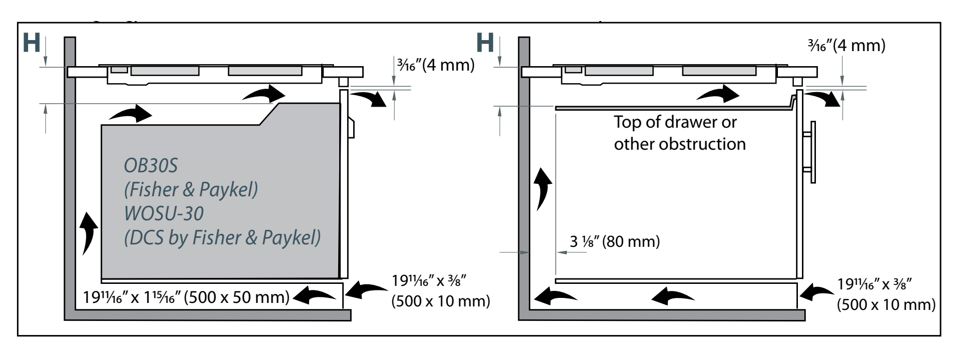


Fig. 1 Minimum clearances and ventilation requirements - oven installed below cooktop

Fig. 2 Minimum clearances and ventilation requirements - drawer or other obstruction below

Before you install the cooktop, make sure that

- the countertop is square and level, and no structural members interfere with space requirements
- the countertop is made of a heat-resistant material
- the cooktop will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the cooktop electronics
- if an oven is installed below the cooktop, it must be one of the models indicated in Fig.1
- the installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations
- you check that the cooktop is not damaged after unpacking it. If you suspect that it is damaged, do not install the cooktop. Contact the dealer you purchased the cooktop from
- you read these instructions fully and carefully before beginning to install the appliance
- you do not remove any permanently affixed labels, warnings or plates from the appliance. Doing so may void the warranty
- you switch the power off at the service panel and lock the panel to prevent the power from being switched on accidentally
- the junction box will be easily accessible with the cooktop installed
- you consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation
- you use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the cooktop.

When you have installed the cooktop, make sure that

- the connection through conduit is not accessible through cupboard doors or drawers
- the power supply cables of other appliances installed nearby cannot come into contact with the cooktop
- there is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the cooktop
- there is adequate slack in the conduit to allow for servicing
- the junction box remains accessible with the cooktop installed
- you complete the 'Final checklist' at the end of these installation instructions.

Additional electrical requirements

- Electrical installation must be carried out only by a licensed electrician.
- The cooktop MUST be connected to the proper electrical voltage and frequency as specified:
  Model - CE365D   Rated power - 8.4kW (6.5kW)
  Required power supply - 240V~, 35A, 60Hz (208V~, 30.3A, 60Hz)
- This appliance must be connected to a grounded, metallic permanent wiring system or a ground connector should be connected to the ground terminal or wire lead on the cooktop.
- This appliance is manufactured with a frame-connected, green or bare ground wire. Connect the cooktop cable to the junction box through the CSA or UL-listed conduit connector. Complete electrical connection according to local codes and ordinances.
- Warning: improper connection of aluminum house wiring to copper leads can result in an electrical hazard or fire. Use only connectors designed for joining copper to aluminum and follow the manufacturer's recommended procedure.
- Connect the cooktop with copper wire only.
- The flexible (4') armored cable should be connected directly to the junction box.
- Do not cut the conduit.
- A CSA or UL-listed conduit must be provided at the junction box.
- Do not ground to a gas pipe.
- Do not have a fuse in the grounding or neutral circuit.
- A time delay fuse or circuit breaker is recommended.
- Connect directly to the fused disconnect (or circuit breaker box) through flexible, armored or non-metallic sheathed, copper cable (with grounding wire).
- If codes permit and a separate grounding wire is used, it is recommended that a qualified electrician determine that the grounding path and wire gauge are in accordance with local codes.

Connecting the cooktop to the power supply

- The nameplate label is located on the underside of the cooktop, on the right hand side. See Fig. 5 below.
- If the appliance is to be completely enclosed in a cabinet, feed the appliance cable through the opening in the cabinet.

1 Disconnect the power supply.
2 Remove the junction box cover.
3 Connect the cooktop cable to the junction box through the CSA or UL-listed conduit connector.
4 Connect the two black wires together with twist-on connectors.
5 Connect the two red wires together with twist-on connectors.
6 Connect electrical connection according to local codes and ordinances.

If local codes PERMIT connecting the cabinet-grounding connector to the neutral (white) wire in the junction box:

7a Connect the green cooktop cable wire to the neutral (white) wire in the junction box (Fig. 3).
8a Replace the junction box cover.

OR If local codes DO NOT PERMIT connecting the cabinet-grounding connector to the neutral (white) wire in the junction box:

7b Terminate the neutral (white) wire in the junction box (Fig. 4).
8b Connect the green grounding cooktop cable wire to a grounded wire in the junction box.
9b Replace the junction box cover.

OR If connecting to a four-wire electrical system:

7c Terminate the neutral (white) wire in the junction box (Fig. 4).
8c Connect the green cooktop cable wire to the green grounding wire in the junction box (Fig. 4).
9c Replace the junction box cover.

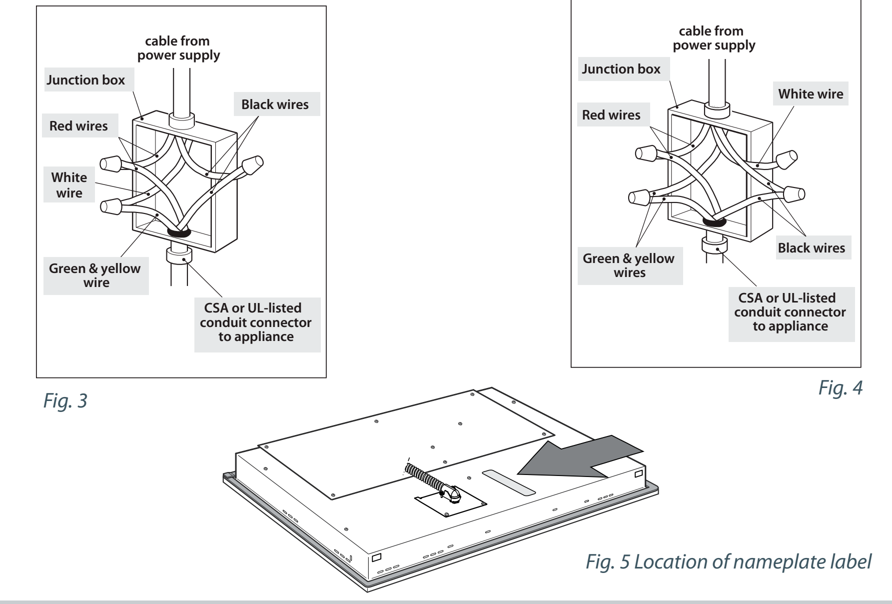


Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5 Location of nameplate label

Fastening the cooktop to the counter

1 Turn the cooktop upside down and place it on a soft surface.
2 Spread the seal around the edges of the cooktop with the adhesive side facing down, as shown in Figs. 6 and 7. Make sure that the whole perimeter is sealed. Cut off any excess material.
3 Mount the supplied clamps (A) and screws (B) onto the cooktop, as shown (without tightening the screws).
4 Place the cooktop into the cutout, then tighten the screws to clamp the cooktop securely to the counter.
5 Using a sharp cutter or trimmer knife, trim the excess sealing material around the edge of the cooktop. Take care not to damage the countertop.
Note: if the countertop is thicker than 1 9⁄16" (40 mm), recess the underside to between 1 3⁄16" (30 mm) and 1 9⁄16" (40 mm).

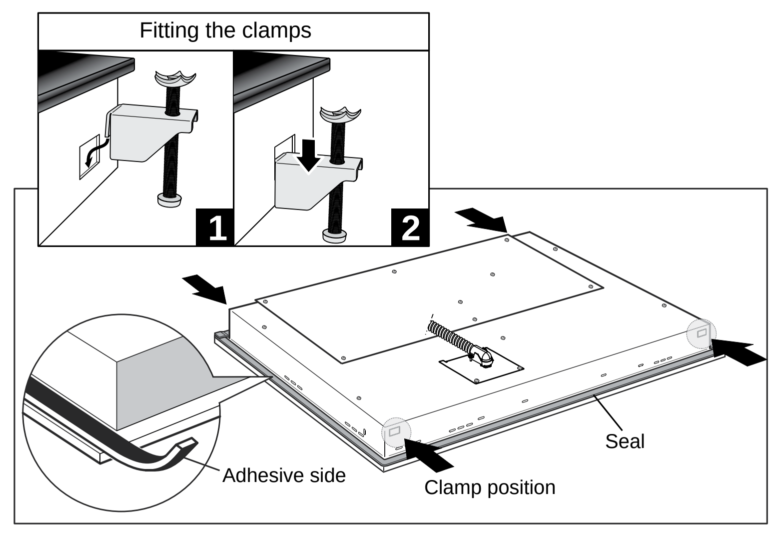


Fig. 6 Preparing the cooktop before installation

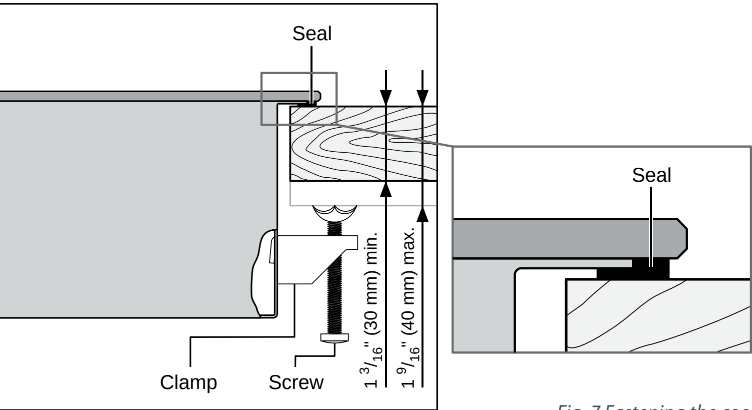


Fig. 7 Fastening the cooktop to the counter

Final checklist

TO BE COMPLETED BY THE INSTALLER

✓

- ☐ Is the cooktop grounded?
- ☐ Check that the connection through conduit is not accessible via cupboard doors or drawers. Is the cooktop clamped down securely?
- ☐ Make sure the cooktop is clean and free from any debris. Wipe with a clean damp cloth if necessary.
- ☐ Check that all the cooking zones function correctly. Turn on all of them to a high setting and leave them on for at least one minute. Are all elements glowing?
- ☐ Is the 'On' indicator glowing?
- ☐ Are all the 'Hot surface' indicators glowing?
- ☐ Have you shown the customer how to use the cookop? Make sure you explain to the customer about the 'Hot surface' and 'On' indicators and the importance of taking note of the safety warnings at the beginning of this manual.

Installer's name: ______________________________

Installer's signature: ______________________________

Installation company: ______________________________

Date of installation: ______________________________

LEAVE THESE INSTRUCTIONS WITH THE CUSTOMER

About your new cooktop

Thank you for buying a Fisher & Paykel ceramic glass cooktop. This guide introduces you to all its special features. We recommend you read the whole guide before using your new cooktop, for both safety and cooking success.

For more information, visit our local website listed on the back cover.

Before using your new cooktop

- Read this user guide, taking special note of the 'Safety and warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your cooktop.



1 Single cooking zone
2 Dual cooking zone
3 Cooking zone with SuperSimmer feature
4 'Hot surface' indicators
5 Control dials
6 'On' indicator

To start cooking

- Turn the control dial of the cooking zone you wish to use to the HI setting, then adjust as necessary.
- When using dual cooking zones, you may choose to use the inner zone only (◉) or the full dual cooking zone (◉). See Fig. 10 below.
- The front right cooking zone has a unique SuperSimmer feature (see Fig. 11). This special, low turndown range is excellent for the most delicate cooking tasks, like melting chocolate or simmering soups and stews.
- For further advice on cooking and using the SuperSimmer feature, see 'Cooking guidelines' following.

'On' indicator

- This will glow to indicate that one or more cooking zones are turned on.
- It will go out when all cooking zones are turned off.

'Hot surface' indicators

- As soon as you turn a cooking zone on, its 'Hot surface' indicator will start glowing.
- It will continue to glow even after you have turned the cooking zone off, until the glass becomes cool enough to be safely touched.

When you have finished cooking

- When you have finished using a cooking zone, turn its dial to the OFF position.
- When you have finished using your cooktop, check that all dials are turned off and the 'On' indicator is unlit.

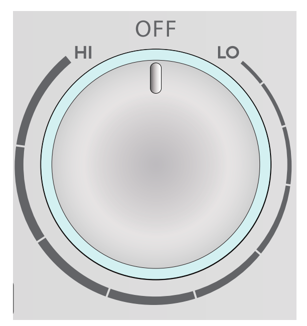


Fig.9 Single cooking zone control

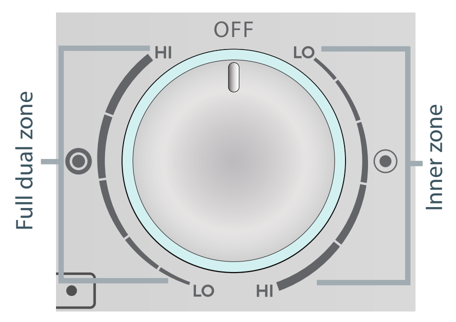


Fig.10 Dual cooking zone control

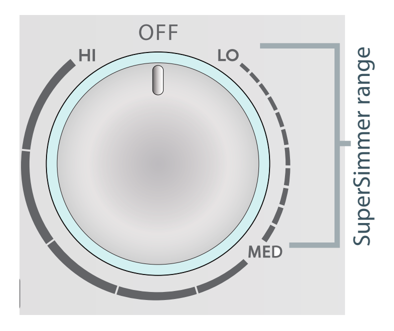
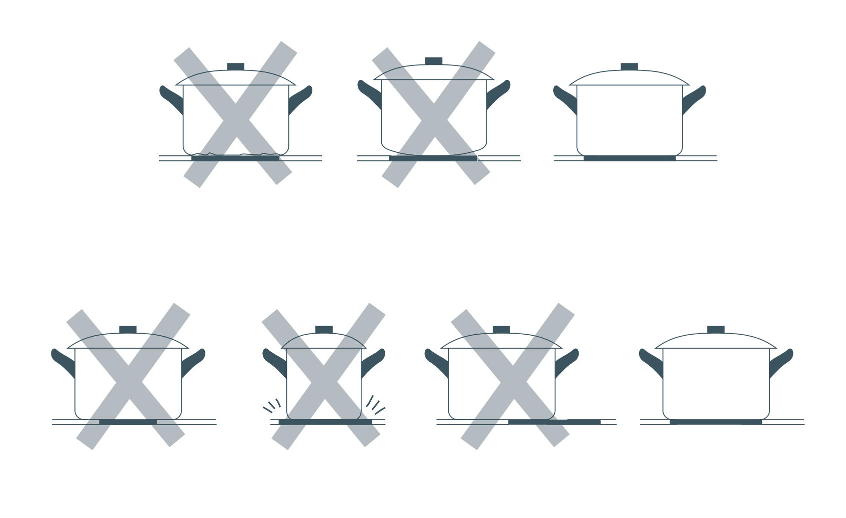
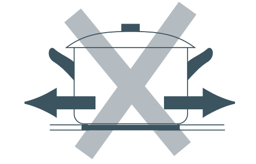


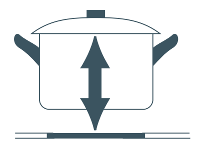
Fig.11 Cooking zone with SuperSimmer

Cookware

- Use heavy-gauge, flat, smooth-based cookware that matches the diameter of the cooking zone. This will provide good contact with the glass and help reduce cooking times. Low heat or slow cooking is often due to incorrect cookware size.
- Cookware with a stainless steel sandwich base or enamelled cast iron will give you the best results.
- Saucepans or heavy skillets with jagged edges or a rough base will scratch the glass.
- Always lift pans off the cooktop -- do not slide, or they may scratch the glass.
- Never use plastic or aluminum foil dishes on the cooktop.
- Aluminum and copper-based cookware will leave metallic stains on the cooktop. To prevent these building up, clean the cooktop after every use following the instructions in 'Care and cleaning'. If the metallic stains are allowed to burn onto the surface, they may react with the glass and may no longer be removable. They don't, however, affect performance.
- It is safe to place hot cookware from the oven, or another cooking zone, on the glass surface when the surface is cool.
- Avoid placing anything on a hot cooking zone until it has cooled completely.







Important!

- ***Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.***
- ***Take care when deep-frying: oil or fat can overheat very quickly, particularly on a high setting.***

General cooking tips

- Using a lid will reduce cooking times through retaining the heat.
- Minimize the amount of liquid to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce it when the food has come to the boil or heated through.
- Even after a cooking zone has been turned off, its glass surface retains enough heat to continue cooking. To avoid overcooking, remove pans from hot cooking zones when the food is cooked.

Cooking rice, simmering

- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.
- Simmering occurs below boiling point, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It’s the key to delicious soups and tender stews because the flavors develop without overcooking the food. Egg-based sauces are best kept below boiling point throughout cooking, and flour-based sauces should also be gently simmered after they have reached boiling point.

Using the SuperSimmer feature

- The front right cooking zone has a unique SuperSimmer feature. This allows the cooking zone to be turned down to very low and even heat settings. These are ideal for melting chocolate and butter, cooking rice and delicate sauces, simmering soups and stews, and keeping cooked food hot.
- The high settings of the SuperSimmer cooking zone are just as powerful as those of the other cooking zones, allowing food to be browned, seared, sautéed, or boiled before simmering, all on the same cooking zone.

Searing steak

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a smooth-based skillet. Enamelled cast iron will give you the best results.
3. Brush both sides of the steak with oil and season it to taste.
4. Lower the meat onto the hot skillet.
5. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times vary between 2 to 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is: the firmer it feels, the more ‘well done’ it will be.
6. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

Important!

- ***Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.***
- ***Do not use scourers or any harsh/abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the ceramic glass or stainless steel.***

What? ■ soiling examples	How?	*Important!*
Light soiling on glass after every use ■ fingerprints and marks ■ stains left by non-sugary liquids (eg water, soup, oil)	1 Wipe with a soft, damp cloth and mild detergent. A microfiber or 'glass' cloth is ideal for this. 2 Wipe dry with a clean cloth or paper towel.	■ ***Before cleaning, make sure that the glass is a safe temperature to touch.***
Non-sugary boilovers, spills and food stains on glass ■ burnt-on food or grease ■ pasta water, milk, soup	1 Remove the soiling with ceramic cooktop cleaner using a sponge or non-abrasive scourer suitable for ceramic glass. 2 Remove any excess cleaner and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 3 Apply ceramic cooktop conditioner or protector following the instructions on the dispenser. A microfiber or 'glass' cloth is ideal for this.	■ ***Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable.*** ■ ***Never leave cleaner residue on the cooktop: the glass may become stained.***

What? ■ soiling examples	How?	*Important!*
Hot sugary spills, melted plastic or metal on glass ■ sugar, sugary syrups ■ jams and jellies ■ vegetables or vegetable water with high sugar content (peas, sweetcorn, beet) ■ melted aluminum foil or plastic wrap	Remove these immediately with a spatula or razor blade scraper suitable for ceramic glass cooktops, but beware of hot spills and surfaces: 1 Hold the blade or utensil at a 30º angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 2 Immediately clean the soiling up with a dish cloth or paper towel. 3 Follow the instructions for 'Light soiling on glass after every use' above.	■ *Remove stains left by melts and sugary food or spillovers immediately. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface.* ■ *Cut hazard: the blade in a scraper is razor-sharp when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely out of reach of children.*
Metallic stains on glass caused by cookware with ■ copper base ■ aluminum base	■ Follow the instructions for 'Non-sugary boilovers, spills and food stains on glass' above. ■ For stubborn metallic stains, try using a razor blade scraper suitable for ceramic glass cooktops, holding it at a 30º angle.	■ *If the cooktop is not cleaned after every use and copper or aluminum stains are allowed to burn onto the surface, they may react with the glass and no longer be removable. They don't, however, affect performance.*
Stainless steel strip ■ food stains ■ fingerprints and marks	1 Wipe the soiling off with a cloth using a mild household detergent or stainless steel cleaner. 2 Wipe the surface dry using a microfiber cloth. 3 For extra shine, use a suitable stainless steel polish.	■ *Immediately wipe off any stainless steel cleaner if it is spilled onto the control dials.* ■ *Commercial stainless steel cleaners containing chlorine compounds are corrosive and may damage the appearance of your cooktop. Always read the label to check if your cleaner contains chlorine.*
Control dials ■ food stains ■ fingerprints and marks	1 Wipe with a damp cloth and mild detergent. 2 Dry thoroughly with a soft cloth.	■ *Do not use stainless steel cleaner on the dials, as doing so may damage their coating.*

Troubleshooting

Troubleshooting chart

Problem	Possible causes	What to do
Cooking zones cannot be turned on.	No power.	Make sure the cooktop is connected to the power supply. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call your Authorized Service Center or Customer Care.
Cooking zones seem to turn themselves off and on during use.	They cycle off and on to maintain the selected setting or prevent the glass from overheating.	This is normal and needs no action.
There is a metal sheen on the glass.	Cookware with copper or aluminum base.	See 'Care and cleaning'.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Cooking guidelines'.
	Unsuitable, abrasive scourer being used.	See 'Care and cleaning'.
Cooking zones cannot be turned off.	Technical fault.	Disconnect the cooktop from the power supply and call your Authorized Service Center or Customer Care.

Before you call for service or assistance ...

Check the things you can do yourself. Refer to the installation instructions and your user guide and check that:

1 your product is correctly installed
2 you are familiar with its normal operation.

If after checking these points you still need assistance or parts, please refer to the Service & Warranty book for warranty details and your nearest Authorized Service Center, or contact us through our local website listed on the back cover.

Product details

Fisher & Paykel Ltd

Model ....

Serial no. ....

Date of purchase ....

Purchaser ....

Dealer ....

Suburb ....

Town ....

Country ....

Table des matières

Important!

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

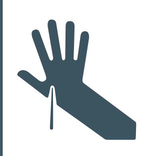
Les modèles illustrés dans ce document peuvent ne pas être offerts par tous les détaillants et sont sujets à modifications sans préavis. Pour les plus récentes informations sur la disponibilité des modèles et des caractéristiques dans votre pays, veuillez visiter notre site Web local à l'adresse indiquée sur la couverture arrière ou contacter votre détaillant Fisher & Paykel local.

Votre sécurité est importante pour nous. Veuillez lire ces informations avant d'utiliser votre plaque de cuisson.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Installation

⚠ MISE EN GARDE!	
	**Risque de choc électrique** **Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant de procéder à tout travail d'entretien ou de maintenance sur celui-ci.** **La connexion à un système de mise à la terre convenable est essentielle et obligatoire.** **Les modifications au système de câblage domestique doivent être effectuées uniquement par un électricien qualifié.** **Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique ou la mort.**

⚠ MISE EN GARDE!	
	Risque de coupure Attention, les bords du panneau sont tranchants. Le non-respect de cette consigne peut causer des blessures ou des coupures.

- *Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou utiliser ce produit.*
- *Conservez ces instructions pour permettre à l'inspecteur en électricité local de les consulter.*
- *Veuillez remettre ces informations à la personne responsable de l'installation de votre plaque de cuisson. Elles pourraient aider à réduire les coûts d'installation.*
- *Laissez ces instructions avec l'appareil. Demandez au client de les conserver pour référence ultérieure.*
- *Cet appareil doit être installé et raccordé à l'alimentation électrique par un technicien qualifié, en respectant les codes nationaux, les réglementations locales et ces instructions.*
- *L'installation électrique (incluant la mise à la terre électrique) doit être effectuée en conformité avec le Code national de l'électricité, ANSI/NFPA70 – dernière édition, et/ou les codes locaux. Au Canada : L'installation électrique doit être effectuée en conformité avec la norme CSA C22.1 en vigueur du Code canadien de l'électricité, Première partie, et/ou les codes locaux.*

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- ***Le fait de ne pas installer l'appareil de façon adéquate pourrait entraîner l'annulation de toute garantie ou réclamation.***
- ***Pour votre sécurité personnelle, cet appareil doit être mis à la terre de façon appropriée.***
- ***Gardez les éléments d'emballage (ex. : sacs en plastique, mousse de polystyrène, agrafes, courroies) hors de la portée des enfants pendant ou après l'installation, car ils pourraient causer des blessures graves.***
- ***Assurez-vous de recycler les matériaux d'emballage.***
- ***Avant de mettre un appareil au rebut, veillez à ce qu'il ne soit plus fonctionnel et assurez-vous de retirer ou rendre inoffensives toutes les pièces dangereuses, de façon à ce que les enfants ne puissent pas se blesser en jouant avec cet appareil.***
- ***Utilisez uniquement des pièces de remplacement authentiques pour effectuer l'entretien ou les réparations de l'appareil. Vous pouvez vous les procurer auprès d'un Centre de service autorisé par Fisher & Paykel dans votre région.***
- ***Pour réduire les risques de brûlure ou d'incendie, évitez de ranger des objets dans les armoires situées au-dessus des éléments de surface. Si toutefois vous devez ranger des objets dans ces armoires, réduisez les risques en installant une hotte dont la partie saillante horizontale dépasse la partie inférieure des armoires suspendues d'au moins 5 po (127 mm).***

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Utilisation et entretien

⚠ MISE EN GARDE!

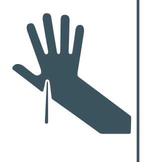


Risque de choc électrique

Ne cuisinez pas sur une plaque de cuisson brisée ou craquée. Lorsqu'une plaque de cuisson est brisée ou craquée, les solutions de nettoyage et déversements peuvent pénétrer dans celle-ci et causer un risque de choc électrique. Contactez immédiatement un technicien qualifié.

Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique ou la mort.

⚠ MISE EN GARDE!



Risque de coupure

La lame très tranchante d'un grattoir à plaque de cuisson est exposée lorsque le couvercle de sécurité est rétracté. Utilisez-la avec beaucoup de prudence, puis rangez-la toujours de façon sécuritaire, hors de la portée des enfants.

Le non-respect de cette consigne peut causer des blessures ou des coupures.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Utilisation et entretien

⚠ MISE EN GARDE!



Risque d'incendie

Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation. Les débordements produisent de la fumée et des déversements de matières grasses qui peuvent s'enflammer.

Le non-respect de cette consigne peut entraîner une surchauffe, des brûlures et des blessures.

⚠ MISE EN GARDE!



Risque de surface brûlante

NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS DE SURFACE OU LES ZONES À PROXIMITÉ DE CEUX-CI. Les éléments de surface peuvent être brûlants même s'ils sont d'une couleur foncée. Les zones à proximité des éléments de surface peuvent atteindre une température suffisamment élevée pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne laissez pas les vêtements ou autres matières inflammables entrer en contact avec les éléments de surface ou les zones à proximité, et ne les touchez pas avant qu'ils soient refroidis. Parmi les zones à proximité, évitez les surfaces en verre situées à l'intérieur et autour des cercles.
Ne laissez jamais d'objets métalliques (tels que des ustensiles de cuisine) ou des casseroles vides sur la plaque de cuisson car ils pourraient devenir brûlants très rapidement.
Gardez les enfants à distance.
Les poignées des casseroles peuvent être brûlantes au toucher. Assurez-vous de ne pas placer les poignées des casseroles au-dessus des zones de cuisson activées. Gardez les poignées hors de la portée des enfants.

Le non-respect de cette consigne peut causer des brûlures et ébouillantages.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Utilisation et entretien

- *Installation appropriée — Veillez à ce que votre appareil soit correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.*
- *N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer une pièce.*
- *Ne laissez jamais les enfants sans surveillance — Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance à proximité de l'endroit où l'appareil est utilisé. Ne les laissez jamais se tenir ou s'asseoir sur une quelconque partie de l'appareil.*
- *Portez des vêtements convenables — Ne portez pas de vêtements amples ou pendants lorsque vous utilisez cet appareil.*
- *Entretien par l'utilisateur — Ne réparez ou remplacez aucune pièce de cet appareil, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans le présent document. Tous les autres travaux doivent être confiés à un technicien qualifié.*
- *Rangement dans l'appareil et sur celui-ci — Ne rangez pas de matières inflammables dans un four ou à proximité des éléments de surface.*
- *N'essayez pas d'éteindre les feux de friture avec de l'eau — Étouffez le feu ou la flamme, ou utilisez un extincteur à poudre ou à mousse.*
- *Utilisez uniquement des gants de cuisine secs — N'utilisez pas de gants de cuisine humides ou mouillés sur les surfaces brûlantes car la vapeur pourrait causer des brûlures. Ne laissez pas les gants de cuisine toucher les éléments chauffants qui sont brûlants. N'utilisez pas de serviette ou linge encombrant.*
- *Utilisez des casseroles d'une taille appropriée — Cet appareil est équipé d'un ou plusieurs éléments de surface de différentes tailles. Utilisez des ustensiles à fond plat suffisamment larges pour couvrir leur élément chauffant. L'utilisation d'ustensiles de trop petite taille vous expose à une partie de l'élément chauffant, qui risque alors d'enflammer vos vêtements. De plus, l'utilisation d'ustensiles adaptés à l'élément chauffant améliore le rendement de l'appareil.*
- *Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance lorsque vous utilisez des réglages de chaleur élevés — Les débordements produisent de la fumée et des déversements de matières grasses qui peuvent s'enflammer.*
- *Ustensiles de cuisson émaillés — Seuls certains types d'ustensiles en verre, verre/céramique, terre cuite ou autres matériaux émaillés peuvent être utilisés pour la cuisson sans risquer d'être endommagés par les changements de température soudains.*
- *Tournez les poignées des ustensiles vers l'intérieur, en veillant à ce qu'elles ne soient pas placées au-dessus des éléments de surface adjacents — Pour réduire les risques de brûlure, d'inflammation des matériaux inflammables et de déversement résultant d'un contact accidentel avec les ustensiles, tournez leur poignée vers l'intérieur, en veillant à ce qu'elle ne soit pas placée au-dessus des éléments de surface adjacents.*
- *Ne cuisinez pas sur une plaque de cuisson endommagée — Lorsqu'une plaque de cuisson est brisée, les solutions de nettoyage et déversements peuvent pénétrer dans l'appareil endommagé et causer un risque de choc électrique. Contactez immédiatement un technicien qualifié.*
- *Nettoyez la plaque de cuisson avec précaution — Lorsque vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer des déversements sur une surface de cuisson brûlante, assurez-vous d'éviter les brûlures causées par la vapeur. Certains produits nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface brûlante.*

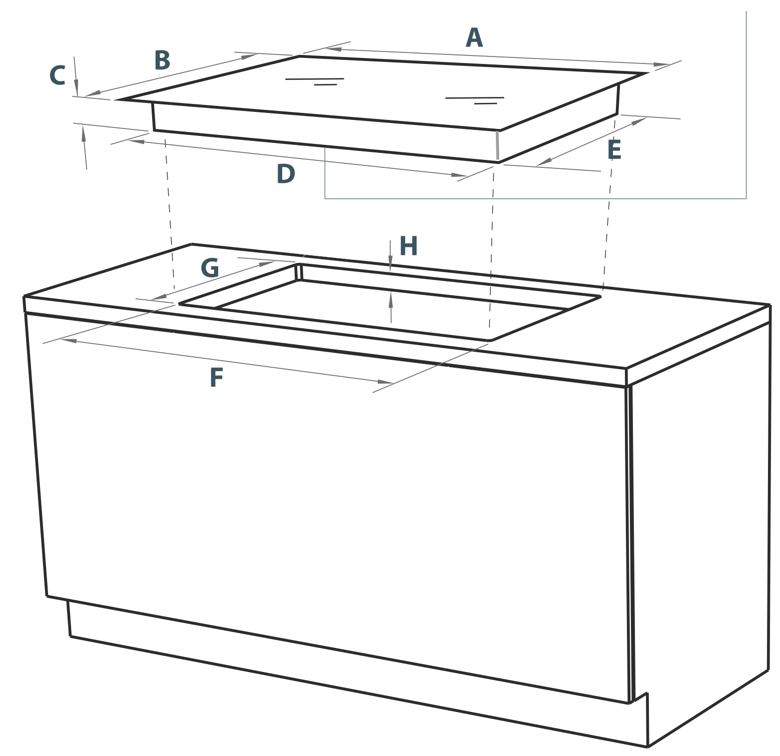
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Utilisation et entretien

- *ATTENTION - Ne rangez pas d'articles pouvant attirer les enfants au-dessus d'un appareil. Les enfants pourraient se blesser sérieusement en grimpant sur l'appareil pour atteindre ces articles.*
- *N'utilisez jamais votre appareil comme surface de travail ou rangement.*
- *Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.*
- *Ne placez ou laissez aucun papier d'aluminium sur la plaque de cuisson.*
- *Les enfants ou les personnes souffrant d'un handicap limitant leur capacité à utiliser l'appareil doivent se faire expliquer le fonctionnement par une personne responsable et compétente. L'instructeur doit s'assurer qu'ils pourront utiliser l'appareil sans aucun danger pour leur personne ou leur entourage.*
- *N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre plaque de cuisson.*
- *Ne placez ou n'échappez aucun objet lourd sur votre plaque de cuisson.*
- *Ne montez pas sur votre plaque de cuisson.*
- *Pour éviter d'égratigner le verre, n'utilisez pas de casseroles aux bords saillants et ne glissez pas les casseroles sur la surface en verre céramique.*
- *N'utilisez pas de tampons à récurer ou tout autre produit de nettoyage corrosif/abrasif pour nettoyer votre plaque de cuisson, car ces derniers pourraient égratigner le verre céramique.*
- *Ne faites pas fonctionner votre plaque de cuisson en utilisant une minuterie externe ou un système de contrôle à distance séparé.*

Dimensions de la plaque de cuisson et de l'ouverture

Le raccordement électrique s'effectue au centre, à l'avant du châssis

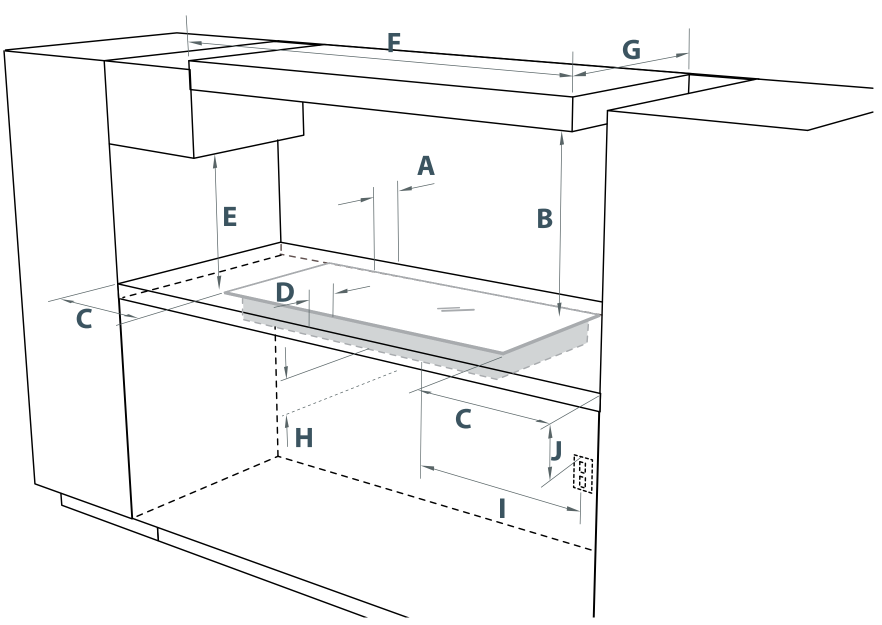


Dimensions de la plaque de cuisson et de l'ouverture (pouces [mm])

		CE365D
A	largeur hors tout de la plaque de cuisson	35 7/16 po (900)
B	profondeur hors tout de la plaque de cuisson	20 7/8 po (530)
C	hauteur du châssis sous la surface du comptoir (incluant la hauteur de la jonction du conduit)	4 1/4 po (108)
D	largeur du châssis	34 ⅛ po (866)
E	profondeur du châssis (incluant les cales)	19 5/8 po (498)
F	largeur hors tout de l'ouverture	34 1/4 po (870)
G	profondeur hors tout de l'ouverture	20 1/16 po (510)
H	épaisseur du comptoir* (pour permettre de fixer la plaque de cuisson avec les pièces de serrage fournies)	min. 1 3/16 po (30)- max. 1 9/16 po (40)

* Si l'épaisseur du comptoir est supérieure à 1 9/16 po (40 mm), taillez sa face inférieure pour obtenir une épaisseur comprise entre les mesures ‘H’.

Dégagement et dimensions des armoires



Dégagement et dimensions des armoires (pouces [mm])

A	dégagement minimal entre la paroi arrière de l'ouverture et : la surface combustible la plus proche	2 3/16 po (55)
B	dégagement minimal entre la surface en verre et : les armoires suspendues centrées au-dessus de la plaque de cuisson (sans protection)* les armoires suspendues centrées au-dessus de la plaque de cuisson (avec protection)*	30 po (762) 24 po (610)
C	dégagement minimal entre les parois latérales de l'ouverture et : la surface combustible la plus proche	2 9/16 po (65)
D	distance minimale entre la paroi avant de l'ouverture et : la paroi avant du comptoir	1 po (25)
E	dégagement minimal entre le comptoir et : les armoires suspendues indirectement au-dessus de la plaque de cuisson	18 po (457)
F	distance minimale entre les armoires de chaque côté de la plaque de cuisson	36 po (915)
G	profondeur maximale des armoires suspendues	13 po (330)
H	dégagement minimal entre le dessus du comptoir et : le dessus du four installé sous la plaque de cuisson (voir Fig.1 et Remarque N° 3 à la page suivante) le dessus du tiroir ou d'un autre obstacle sous la plaque de cuisson (voir Fig.2)	4 1/2 po (115) 4 1/2 po (115)
I	distance maximale entre la partie arrière centrale de l'ouverture et le centre de la boîte de jonction**	30 po (762)
J	dégagement minimal entre le dessus du comptoir et la boîte de jonction	9 po (230)

* Voir Remarques N° 1 et 2 à la page suivante.

** Ceci permet un relâchement adéquat dans le conduit de 4 pieds (1,2 m) raccordé à la plaque de cuisson.

Dégagement et dimensions des armoires (suite)

Remarques :

N° 1 Pour réduire les risques de brûlure ou d'incendie, évitez de ranger des objets dans les armoires situées au-dessus des éléments de surface. Si toutefois vous devez ranger des objets dans ces armoires, réduisez les risques en installant une hotte dont la partie saillante horizontale dépasse la partie inférieure des armoires suspendues d'au moins 5 po (127 mm).

N° 2 Un dégagement minimal B=30 po (762 mm) entre le dessus de la plaque de cuisson et le dessous d'une armoire non protégée en métal ou bois; ou un dégagement minimal de B=24 po (610 mm) lorsque le dessous de l'armoire en métal ou bois est protégé par un panneau de celloderme ignifuge d'au moins ¼ po (6 mm) d'épaisseur, recouvert d'une tôle d'acier n° 28 MSG (minimum), d'acier inoxydable de 0,015 po (0,4 mm), d'aluminium de 0,024 po (0,6 mm) ou de cuivre de 0,020 po (0,5 mm).

N° 3 Seulement les modèles de four indiqués dans Fig.1 ci-dessous peuvent être installés au-dessous de la plaque de cuisson.

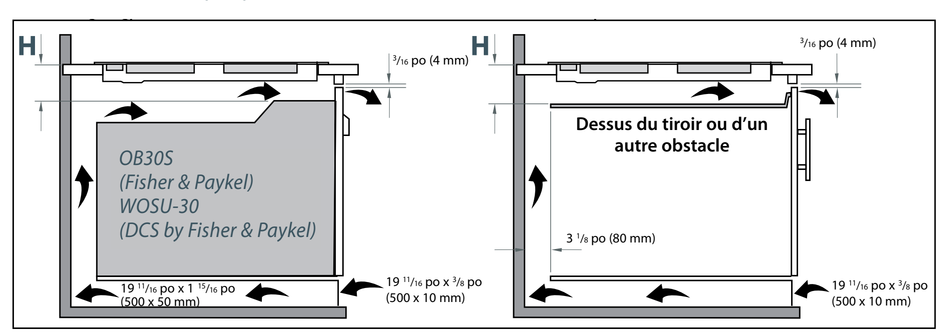


Fig. 1 Dégagements minimaux et exigences de ventilation - four installé sous la plaque de cuisson

Fig. 2 Dégagements minimaux et exigences de ventilation - tiroir ou autre obstacle en dessous

Avant d'installer la plaque de cuisson, assurez-vous que :

- le comptoir est au niveau et bien droit, et aucune pièce de charpente ne nuit aux exigences de dégagement.
- le comptoir est fait d'un matériau résistant à la chaleur.
- la plaque de cuisson ne sera pas installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'une machine à laver ou d'une sécheuse, car l'humidité pourrait endommager les circuits électroniques de la plaque de cuisson.
- si un four est installé au-dessous la plaque de cuisson, il doit être l'un des modèles indiqués dans Fig.1
- l'installation sera conforme à toutes les exigences de dégagement et les normes et réglementations en vigueur.
- la plaque de cuisson n'est pas endommagée après le déballage. Si vous pensez que la plaque de cuisson est endommagée, ne l'installez pas. Contactez le détaillant où vous l'avez achetée.
- vous avez lu attentivement toutes ces instructions avant de commencer à installer l'appareil.
- vous n'avez pas retiré d'étiquettes, de mises en garde ou de plaquettes fixées de façon permanente sur l'appareil. Le fait de ne pas respecter cette consigne peut entraîner l'annulation de la garantie.
- vous avez coupé le courant au panneau électrique et verrouillé ce dernier pour éviter que le courant puisse être rétabli accidentellement.
- la boîte de jonction sera facile d'accès lorsque la plaque de cuisson sera installée.
- vous pourrez consulter les règlementations et autorités de construction locales en cas de doute pendant l'installation.
- vous utilisez des matériaux de finition résistant à la chaleur et faciles à nettoyer (tels que des carreaux de céramique) pour recouvrir les surfaces murales entourant la plaque de cuisson.

Après avoir installé la plaque de cuisson, assurez-vous que :

- le raccordement au moyen du conduit n'est pas accessible par les portes d'armoire ou les tiroirs.
- les câbles d'alimentation électrique des autres appareils installés à proximité ne peuvent pas entrer en contact avec la plaque de cuisson.
- l'air frais circule convenablement entre l'extérieur des armoires et la base de la plaque de cuisson.
- le conduit dispose d'un relâchement suffisant pour permettre les opérations d'entretien.
- la boîte de jonction demeure accessible lorsque la plaque de cuisson est installée.
- vous avez complété la 'Liste de vérification finale' à la fin de ces instructions d'installation.

Instructions d'installation

Exigences électriques supplémentaires

- L'installation électrique ne doit être effectuée que par un électricien autorisé.
- La plaque de cuisson DOIT être raccordée à un système dont la tension électrique et la fréquence sont adéquates, telles que spécifiées :
  Modèle - CE365D   Puissance nominale - 8,4 kW (6,5 kW)
  Alimentation électrique requise - 240 V~, 35 A, 60 Hz (208 V~, 30,3 A, 60 Hz)
- Cet appareil doit être relié à un système de câblage métallique permanent mis à la terre, ou un connecteur de mise à la terre doit être raccordé à la borne ou au fil de mise à la terre sur la plaque de cuisson.
- Cet appareil est équipé d'un fil de mise à la terre nu ou vert raccordé au châssis. Connectez le câble de la plaque de cuisson à la boîte de jonction par le biais d'un connecteur de conduit homologué CSA ou UL. Effectuez le raccordement électrique en respectant les codes et règlements locaux.
- Attention : une connexion incorrecte du câblage domestique en aluminium aux fils de cuivre peut causer un risque de choc électrique ou d'incendie. Utilisez uniquement des connecteurs conçus pour raccorder le cuivre à l'aluminium et suivez la procédure recommandée par le fabricant.
- Connectez la plaque de cuisson en utilisant uniquement du fil de cuivre.
- Le câble blindé flexible de 4 pieds (1,2 m) doit être connecté directement à la boîte de jonction.
- Ne coupez pas le conduit.
- Un conduit homologué CSA ou UL doit être disponible au niveau de la boîte de jonction.
- Ne reliez pas la mise à la terre à une conduite de gaz.
- N’installez aucun fusible dans le circuit neutre ou de mise à la terre.
- Nous vous recommandons d'utiliser un fusible à fusion lente ou un disjoncteur.
- Effectuez le raccordement directement au sectionneur à fusibles (ou au boîtier de disjoncteurs) au moyen d’un câble de cuivre flexible à armature ou gaine non métallique (avec fil de mise à la terre).
- Si les codes le permettent et qu’un fil de mise à la terre distinct est utilisé, nous vous recommandons de faire appel à un électricien qualifié qui déterminera si le trajet de la mise à la terre et le calibre de fil répondent aux exigences des codes locaux.

Raccordement de la plaque de cuisson à l'alimentation électrique

- La plaque signalétique est située sous la plaque de cuisson, du côté droit. Voir Fig. 5 ci-dessous.
- Si l'appareil doit être entièrement encastré dans une armoire, faites passer le câble de l'appareil dans l'ouverture de l'armoire.

1 Débranchez l'alimentation électrique.
2 Retirez le couvercle de la boîte de jonction.
3 Connectez le câble de la plaque de cuisson à la boîte de jonction au moyen du connecteur de conduit homologué CSA ou UL.
4 Connectez les deux fils noirs ensemble au moyen de capuchons de connexion (Marrette).
5 Connectez les deux fils rouges ensemble au moyen de capuchons de connexion (Marrette).
6 Effectuez le raccordement électrique en respectant les codes et règlements locaux.

Si les codes locaux PERMETTENT de raccorder le connecteur de mise à la terre de l'armoire au fil blanc (neutre) dans la boîte de jonction :

7a Connectez le câble vert de la plaque de cuisson au fil blanc (neutre) de la boîte de jonction (Fig. 3).
8a Remettez le couvercle de la boîte de jonction en place.

OU Si les codes locaux NE PERMETTENT PAS de raccorder le connecteur de mise à la terre de l'armoire au fil blanc (neutre) dans la boîte de jonction :

7b Raccordez le fil blanc (neutre) dans la boîte de jonction (Fig. 4).
8b Connectez le câble de mise à la terre vert de la plaque de cuisson à un fil mis à la terre dans la boîte de jonction.
9b Remettez le couvercle de la boîte de jonction en place.

OU Si vous raccordez l'appareil à un système électrique à quatre fils :

7c Raccordez le fil blanc (neutre) dans la boîte de jonction (Fig. 4).
8c Connectez le câble vert de la plaque de cuisson au fil de mise à la terre vert dans la boîte de jonction (Fig. 4).
9c Remettez le couvercle de la boîte de jonction en place.

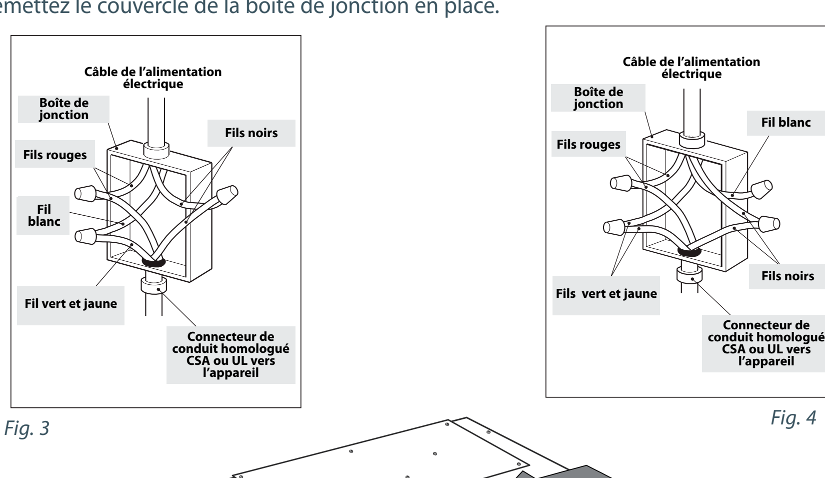


Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5 Emplacement de la plaque signalétique

Fixation de la plaque de cuisson au comptoir

1. Retournez la plaque de cuisson à l'envers sur une surface douce.
2. Appliquez le joint autour des rebords de la plaque de cuisson en plaçant le côté adhésif vers le bas, tel qu'illustré (Fig. 6 et 7). Assurez-vous de sceller tout le périmètre. Coupez l'excédent de matériel.
3. Installez les pièces de serrage et vis fournies sur la plaque de cuisson, tel qu'illustré (sans serrer les vis).
4. Placez la plaque de cuisson dans l'ouverture, puis serrez les vis pour fixer la plaque de cuisson solidement au comptoir.
5. Utilisez un outil de coupe tranchant ou des ciseaux pour couper l'excédent de matériel de scellement autour du rebord de la plaque de cuisson. Veillez à ne pas endommager la plaque de cuisson.
   Remarque : Si l'épaisseur du comptoir est supérieure à 1 ⁹⁄₁₆ po (40 mm), taillez sa face inférieure pour obtenir une épaisseur comprise entre 1 ³⁄₁₆ po (30 mm) et 1 ⁹⁄₁₆ po (40 mm).

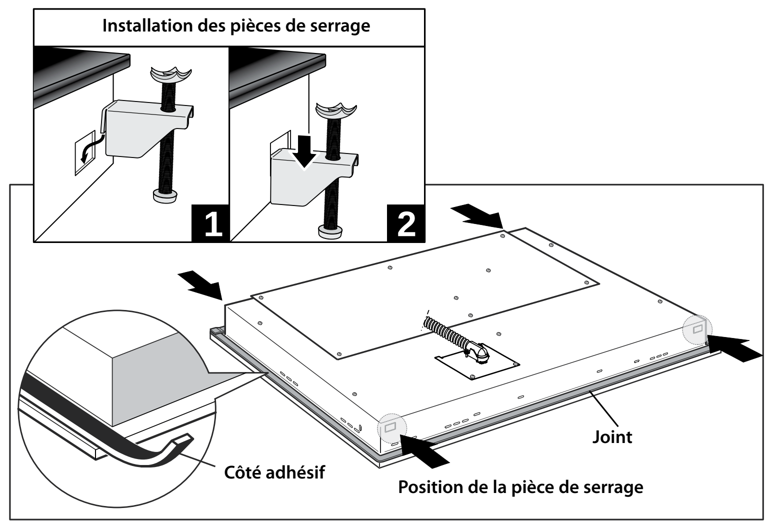


Fig. 6 Préparation de la plaque de cuisson avant l'installation

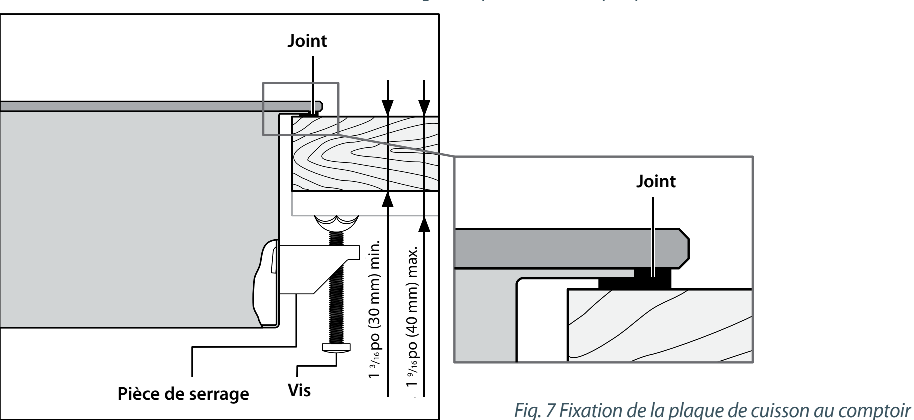


Fig. 7 Fixation de la plaque de cuisson au comptoir

Liste de vérification finale

À ÊTRE REMPLIE PAR L'INSTALLATEUR

✓

☐ La plaque de cuisson est-elle mise à la terre?

☐ Assurez-vous que le raccordement au moyen du conduit n'est pas accessible par les portes d'armoire ou les tiroirs.
La plaque de cuisson est-elle fixée solidement?

☐ Assurez-vous que la plaque de cuisson est propre et exempte de tout débris. Essuyez-la avec un linge propre et humide, si nécessaire.

☐ Assurez-vous que toutes les zones de cuisson fonctionnent correctement. Allumez-les toutes sur un réglage élevé et laissez-les allumées pendant au moins une minute. Est-ce que tous les éléments sont allumés?

☐ Est-ce que le témoin 'Marche' est allumé?

☐ Est-ce que tous les témoins 'Surface brûlante' sont allumés?

☐ Avez-vous expliqué le fonctionnement de la plaque de cuisson au client? Assurez-vous d'expliquer le fonctionnement des témoins 'Surface brûlante' et 'Marche' au client, et de lui rappeler l'importance de respecter les mises en garde de sécurité présentées au début de ce manuel.

Nom de l'installateur : ______________________________

Signature de l'installateur : ______________________________

Entreprise d'installation : ______________________________

Date de l'installation : ______________________________

LAISSEZ CES INSTRUCTIONS AU CLIENT

À propos de votre nouvelle plaque de cuisson

Nous vous félicitons pour l'achat de cette plaque de cuisson en verre céramique de Fisher & Paykel. Ce guide vous présente toutes ses fonctions spéciales. Pour assurer votre sécurité et obtenir une cuisson de qualité optimale, nous vous recommandons de lire la totalité de ce guide avant d'utiliser votre nouvelle plaque de cuisson.

Pour plus d'informations, visitez notre site Web local à l'adresse indiquée sur la couverture arrière.

Avant d'utiliser votre nouvelle plaque de cuisson

- Lisez ce guide d'utilisation en portant une attention particulière à la section 'Consignes de sécurité et mises en garde'.
- Retirez toutes les pellicules protectrices qui peuvent être appliquées sur votre plaque de cuisson.



1 Zone de cuisson simple
2 Zone de cuisson double
3 Zone de cuisson avec fonction Super Mijotage
4 Témoins 'Surface brûlante'
5 Boutons de réglage
6 Témoin 'Marche'

Pour démarrer la cuisson

- Tournez le bouton de réglage de la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser sur le réglage HI, puis réglez-le à votre convenance.
- Lorsque vous utilisez une zone de cuisson double, vous pouvez choisir d'utiliser uniquement la zone intérieure (◉) ou la totalité de la zone de cuisson double (◉). Voir Fig. 10 ci-dessous.
- La zone de cuisson avant droite propose une fonction Super Mijotage novatrice (voir Fig. 11). Ces réglages de chaleur plus faibles sont parfaits pour les tâches de cuisson délicates, comme fondre le chocolat ou faire mijoter les soupes et ragoûts.
- Pour plus d'informations sur la cuisson et l'utilisation de la fonction Super Mijotage, consultez la section 'Recommandations pour la cuisson' à la page suivante.

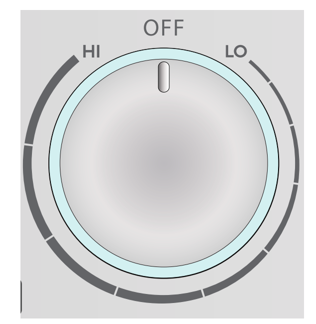


Fig.9 Réglage de la zone de cuisson simple

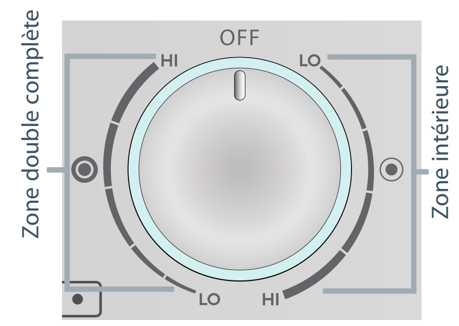


Fig.10 Réglage de la zone de cuisson double

Témoin 'Marche'

- Ce témoin s'allume pour indiquer qu'une ou plusieurs zones de cuisson sont allumées.
- Il s'éteint lorsque vous éteignez toutes les zones de cuisson.

Témoins 'Surface brûlante'

- Dès que vous allumez une zone de cuisson, son témoin 'Surface brûlante' s'allume.
- Il demeure allumé même lorsque vous éteignez la zone de cuisson, puis il s'éteint lorsque le verre est suffisamment refroidi.

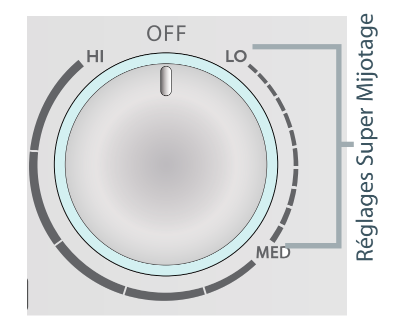


Fig.11 Zone de cuisson avec fonction Super Mijotage

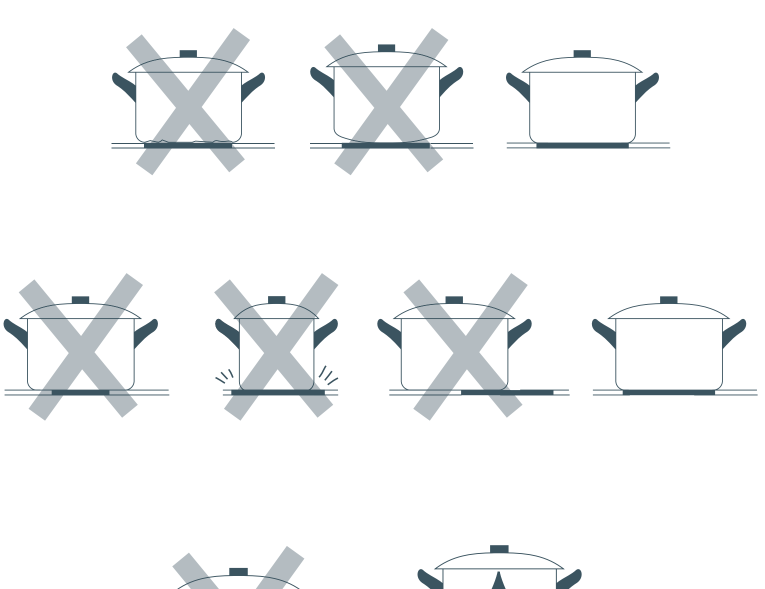
Lorsque vous terminez de cuisiner

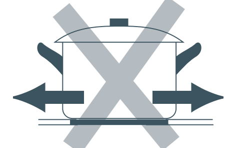
- Lorsque vous terminez d'utiliser une zone de cuisson, réglez son bouton sur la position OFF.
- Lorsque vous terminez d'utiliser votre plaque de cuisson, assurez-vous que tous les boutons sont réglés sur OFF et que le témoin 'Marche' est éteint.

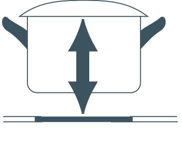
Recommandations pour la cuisson

Ustensiles de cuisson

- Utilisez les casseroles à fond plat, épais et lisse correspondant au diamètre de la zone de cuisson. Ces dernières permettent un bon contact avec le verre et aident à réduire les temps de cuisson. Les problèmes de chaleur insuffisante et de cuisson lente sont souvent causés par la taille inappropriée des ustensiles de cuisson.
- Les ustensiles de cuisson à fond superposé en acier inoxydable ou en fonte émaillée vous donneront les meilleurs résultats.
- Les casseroles ou poêles lourdes à bords saillants ou fond rugueux égratigneront le verre.
- Soulevez toujours les casseroles pour les retirer de la plaque de cuisson. Ne les glissez pas, car vous pourriez égratigner le verre.
- N'utilisez jamais de plats en plastique ou papier d'aluminium sur la plaque de cuisson.
- Les ustensiles de cuisson à fond en aluminium ou cuivre laisseront des taches métalliques sur la plaque de cuisson. Pour éviter de causer ces taches, nettoyez la plaque de cuisson après chaque utilisation en suivant les instructions de la section 'Entretien et nettoyage'. Lorsqu'elles brûlent sur la surface, ces taches métalliques peuvent causer une réaction avec le verre et devenir impossibles à nettoyer. Toutefois, elles n'affectent pas le niveau de performance.
- Vous pouvez placer un ustensile de cuisson provenant du four ou d'une autre zone de cuisson sur la surface en verre lorsqu'elle est refroidie.
- Évitez de placer un quelconque objet sur une zone de cuisson brûlante avant qu'elle ne soit complètement refroidie.







Important!

- ***Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation. Les débordements produisent de la fumée et des déversements de matières grasses qui peuvent s'enflammer.***
- ***Soyez prudent lors de la friture : l'huile ou le gras peuvent surchauffer très rapidement, et plus particulièrement sur un réglage élevé.***

Conseils de cuisson généraux

- L'utilisation d'un couvercle permet de réduire les temps de cuisson en retenant la chaleur.
- Réduisez la quantité de liquide pour accélérer la cuisson.
- Commencez la cuisson sur un réglage élevé et réduisez la température lorsque le liquide arrive à ébullition ou que les aliments sont bien cuits.
- Une fois la zone de cuisson éteinte, la surface en verre retient suffisamment de chaleur pour continuer la cuisson. Pour éviter une cuisson excessive, retirez les casseroles des zones de cuisson après la cuisson des aliments.

Pour cuire le riz et faire mijoter les aliments

- Certaines tâches, telles que la cuisson du riz avec la méthode par absorption, peuvent nécessiter un réglage plus élevé pour permettre aux aliments de cuire convenablement pendant la durée recommandée.
- Les aliments sont mijotés sous le point d'ébullition, lorsque les bulles remontent occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. Ce type de cuisson est idéal pour préparer des soupes délicieuses et des ragoûts tendres car il permet aux saveurs de se propager sans cuire les aliments de façon excessive. Il est préférable de cuire les sauces aux œufs sous le point d'ébullition, et de faire mijoter légèrement les sauces épaissies à la farine lorsqu'elles atteignent le point d'ébullition.

Utilisation de la fonction Super Mijotage

- La zone de cuisson avant droite propose une fonction Super Mijotage novatrice. Cette fonction permet de régler la zone de cuisson sur des réglages de chaleur très faibles et réguliers. Ces réglages sont très pratiques pour faire fondre le chocolat et le beurre, cuire le riz et les sauces délicates, faire mijoter les soupes et ragoûts, ou garder les aliments cuits au chaud.
- Les réglages élevés de la zone de cuisson Super Mijotage sont aussi puissants que ceux des autres zones de cuisson. Ils permettent de dorer, saisir, sauter et bouillir les aliments avant de les laisser mijoter, le tout sur la même zone de cuisson.

Grillage des steaks

1. Laissez la viande à la température de la pièce pendant environ 20 minutes avant de la faire cuire.
2. Faites chauffer une poêle à fond lisse. La fonte émaillée vous permettra d'obtenir les meilleurs résultats.
3. Appliquez de l'huile sur les deux côtés du steak et assaisonnez-le à votre goût.
4. Déposez la viande dans la poêle chaude.
5. Retournez le steak une seule fois pendant la cuisson. La durée de cuisson exacte dépend de l'épaisseur du steak et de la cuisson souhaitée. La durée peut varier de 2 à 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak pour vérifier le niveau de cuisson : plus il est ferme, plus il sera 'bien cuit'.
6. Déposez le steak dans une assiette tiède pendant quelques minutes pour l'attendrir avant de le servir.

Important!

- ***N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre plaque de cuisson.***
- ***N'utilisez pas de tampons à récurer ou tout autre produit de nettoyage corrosif/abrasif pour nettoyer votre plaque de cuisson, car ces derniers pourraient égratigner le verre céramique ou l'acier inoxydable.***

Problème ▪ exemples de salissure	Cause	*Important!*
Salissure légère sur le verre après chaque utilisation ▪ traces de doigts et marques ▪ taches laissées par des liquides non sucrés (ex. : eau, soupe, huile)	1 Nettoyez avec une solution diluée de détergent et un chiffon doux et humide. Un chiffon microfibre ou 'essuie-verre' est idéal pour cette tâche. 2 Essuyez ensuite avec un chiffon propre ou un essuie-tout.	▪ ***Avant le nettoyage, vérifiez si le verre a suffisamment refroidi.***
Débordements, déversements et taches d'aliments non sucrés sur le verre ▪ graisse ou aliments brûlés ▪ eau de pâtes, lait, soupe	1 Nettoyez à l'aide d'un nettoyant à plaque de cuisson en céramique et d'une éponge ou d'un tampon à récurer non abrasif conçu pour le verre céramique. 2 Enlevez tout excès de nettoyant et essuyez avec un chiffon propre ou un essuie-tout. 3 Appliquez un produit de séchage ou protection en suivant les instructions du fabricant. Un chiffon microfibre ou 'essuie-verre' est idéal pour cette tâche.	▪ ***Certains types de tampons à récurer robustes, de tampons à récurer en nylon et de nettoyants corrosifs/abrasifs peuvent égratigner le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vous assurer d'utiliser un nettoyant ou tampon à récurer approprié.*** ▪ ***Pour éviter de tacher le verre, ne laissez jamais de résidus de nettoyant sur la plaque de cuisson.***

Problème ▪ exemples de salissure	Cause	*Important!*
Déversements d'aliments sucrés, de plastiques ou métaux fondus sur le verre ▪ sucre, sirops sucrés ▪ confitures et gelées ▪ légumes ou eau de légume à teneur élevée en sucre (pois, maïs sucré, betteraves) ▪ pellicule plastique ou papier d'aluminium fondu	Nettoyez-les immédiatement avec une spatule ou un grattoir pour plaque de cuisson en verre céramique, mais faites attention aux surfaces et déversements brûlants : 1 Tenez la lame ou l'ustensile avec un angle de 30° et grattez la salissure ou le déversement vers une section non chauffée de la plaque de cuisson. 2 Nettoyez immédiatement la salissure avec une lavette ou un essuie-tout. 3 Suivez les instructions de la section 'Salissure légère sur le verre après chaque utilisation' ci-dessus.	▪ ***Nettoyez immédiatement les taches laissées par les débordements et aliments fondus ou sucrés. Lorsqu'elles refroidissent sur le verre, ces dernières sont difficiles à nettoyer et peuvent même causer des dommages permanents à la surface en verre.*** ▪ ***Risque de coupure : la lame du grattoir est très coupante lorsque le couvercle de sécurité est rétracté. Utilisez-le avec beaucoup de prudence, puis rangez-le toujours de façon sécuritaire, hors de la portée des enfants.***
Taches métalliques sur le verre causées par une casserole ▪ avec fond en cuivre ▪ ou aluminium	▪ Suivez les instructions de la section 'Débordements, déversements et taches d'aliments non sucrés sur le verre' ci-dessus. ▪ Pour les taches métalliques tenaces, essayez d'utiliser un grattoir à lame conçu pour les plaques de cuisson en verre céramique, en le tenant avec un angle de 30°.	▪ ***Si la plaque de cuisson n'est pas nettoyée après chaque utilisation et que les taches de cuivre ou d'aluminium brûlent sur la surface, ces dernières peuvent causer une réaction avec le verre et devenir impossibles à nettoyer. Toutefois, elles n'affectent pas le niveau de performance.***
Fini en acier inoxydable ▪ taches d'aliments ▪ traces de doigts et marques	1 Nettoyez les taches en utilisant un chiffon et un détergent ménager doux ou un nettoyant pour acier inoxydable. 2 Essuyez la surface avec un chiffon microfibre jusqu'à ce qu'elle soit sèche. 3 Pour un éclat supplémentaire, utilisez un poli pour acier inoxydable approprié.	▪ ***Essuyez immédiatement tout nettoyant pour acier inoxydable déversé sur les boutons de réglage.*** ▪ ***Les produits de nettoyage chlorés pour acier inoxydable disponibles sur le marché sont corrosifs et peuvent endommager le fini de votre plaque de cuisson. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si le nettoyant contient du chlore.***
Boutons de réglage ▪ taches d'aliments ▪ traces de doigts et marques	1 Nettoyez avec une solution diluée de détergent et un chiffon humide. 2 Utilisez un chiffon doux pour sécher complètement.	▪ ***N'utilisez pas de nettoyant pour acier inoxydable sur les boutons, car vous pourriez endommager leur revêtement.***

Dépannage

Tableau de dépannage

Problème	Causes possibles	Solutions
Les zones de cuisson ne s'allument pas.	Absence d'alimentation.	Assurez-vous que la plaque de cuisson est raccordée à l'alimentation électrique. Vérifiez s'il y a une panne de courant dans votre maison ou quartier. Si le problème persiste après toutes les vérifications, appelez un Centre de service autorisé ou l'Assistance à la clientèle.
Les zones de cuisson semblent s'éteindre et s'allumer pendant l'utilisation.	Elles s'éteignent et s'allument pour maintenir le réglage de chaleur sélectionné ou empêcher une surchauffe du verre.	Ceci est normal et ne nécessite aucune action correctrice.
Un reflet métallique apparaît sur le verre.	Ustensile de cuisson avec fond en cuivre ou aluminium.	Voir 'Entretien et nettoyage'.
Le verre est égratigné.	Le fond de l'ustensile de cuisson n'est pas lisse.	Utilisez un ustensile de cuisson avec un fond plat et lisse. Voir 'Recommandations pour la cuisson'.
	Un tampon à récurer abrasif et inapproprié est utilisé.	Voir 'Entretien et nettoyage'.
Les zones de cuisson ne s'éteignent pas.	Défaillance technique.	Débranchez la plaque de cuisson de l'alimentation électrique et appelez un Centre de service autorisé ou l'Assistance à la clientèle.

Avant d'appeler pour demander une réparation ou de l'assistance...

Vérifiez les points que vous pouvez contrôler vous-même. Consultez les instructions d’installation et le guide de l’utilisateur pour vous assurer que :

1 votre produit est installé correctement.
2 vous êtes familier avec son fonctionnement normal.

Si après la vérification de ces points, vous avez toujours besoin d’assistance ou d'une réparation, reportez-vous au livret de service et de garantie pour obtenir les détails sur la garantie et les coordonnées d'un Centre de service autorisé, ou contactez-nous par l'entremise de notre site Web, à l'adresse indiquée sur la couverture arrière.

Informations sur le produit

Fisher & Paykel Ltd

Modèle .... **N° de série** ....

Date d'achat .... **Acheteur** ....

Détaillant .... **Banlieue** ....

Ville .... **Pays** ....

www.fisherpaykel.com
www.fisherpaykel.ca

Fisher&Paykel

US CA F&P PN - 599892 A F&P ITALY PN - 1103451-ß1 06.2011